



  
**EL ALJIBE**  
RESTAURANTE

VERMUT

|                                                                                                                |      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Vermut Primitivo rojo</b>  | 4,45 |
| Bodega Primitivo Collantes. DOP Jerez-Xérès-Sherry                                                             |      |
| <b>Vermut Lustau blanco</b>   | 4,45 |
| Bodega Lustau. DOP Jerez-Xérès-Sherry                                                                          |      |

VINOS GENEROSOS

|                                                                                                                  |      |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-------|
| <b>Manzanilla Gabriela</b>      | 3,00 | 18,50 |
| Palomino. Bodegas Barrero. D.O. Manzanilla de Sanlúcar                                                           |      |       |
| <b>Fino La Janda</b>            | 3,50 | 21,00 |
| Palomino. Bodegas Álvaro Domecq. DOP Jerez-Xérès-Sherry                                                          |      |       |
| <b>Amontillado Los Arcos</b>    | 4,50 | 28,00 |
| Palomino. Bodegas Lustau. DOP. Jerez-Xérès-Sherry                                                                |      |       |
| <b>Palo Cortado Regente</b>     | 5,50 | 38,90 |
| Palomino fino. Bodegas Sánchez Romate. DOP Jerez-Xérès-Sherry                                                    |      |       |
| <b>Oloroso Maestro Sierra</b>  | 5,50 | 34,50 |
| Palomino. Bodegas El Maestro Sierra. DOP Jerez-Xérès-Sherry                                                      |      |       |
| <b>Cream Candela</b>          | 2,95 | 16,50 |
| Palomino fino y Pedro Ximénez. Bodegas Caballero. DOP Jerez-Xérès-Sherry                                         |      |       |
| <b>Moscatel Micaela</b>       | 3,50 | 20,95 |
| Moscatel de Alejandría. Bodegas Barón. DOP Jerez-Xérès-Sherry                                                    |      |       |
| <b>Pedro Ximénez Néctar</b>   | 3,00 | 17,95 |
| Pedro Ximénez. Bodegas González Byass. DOP Jerez-Xérès-Sherry                                                    |      |       |

VINOS BLANCOS

|                                                                                                                   |      |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-------|
| <b>Galestro</b>                | 3,00 | 15,90 |
| Viognier y garnacha blanca. Bodegas Viña Santa María de los Reyes. V.T. de Cádiz                                  |      |       |
| <b>Barbazul blanco</b>         | 3,00 | 19,95 |
| Chardonnay. Bodegas Huerta de Albalá. V.T. de Cádiz                                                               |      |       |
| <b>Forlong blanco</b>          | 3,70 | 20,50 |
| Palomino fino. Bodega de Forlong. V.T. de Cádiz                                                                   |      |       |
| <b>Junus</b>                   | 3,00 | 25,50 |
| Palomino fino y moscatel. Bodega de Regantío Viejo. V.T. de Cádiz                                                 |      |       |
| <b>Entrechuelos semidulce</b>  | 3,20 | 17,00 |
| Chardonnay. Bodegas Miguel Domecq. V.T. de Cádiz                                                                  |      |       |
| <b>Matalián semidulce</b>      |      | 19,50 |
| Palomino fino y moscatel de Alejandría. Bodegas Primitivo Collantes. V.T. de Cádiz                                |      |       |



  
**EL ALJIBE**  
RESTAURANTE  
VINOS BLANCOS

|                                                                                                            |            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>Caleta</b>             | 19,00      |
| Chardonnay. Bodega Santi Jordi. V.T. de Cádiz                                                              |            |
| <b>Sobremar</b>           | 3,50 23,00 |
| Palomino fino. Bodega Meridiano Perdido. V.T. de Cádiz                                                     |            |
| <b>Lagar de Ambrosio</b>  | 20,00      |
| Perruna. Lagar de Ambrosio. V.T. de Cádiz                                                                  |            |
| <b>Alba balbaina</b>      | 24,00      |
| Palomino fino criado sobre lías. Bodegas Barbadillo. V.T. de Cádiz                                         |            |
| <b>Señorío de Sobral</b>  | 21,00      |
| Albariño. Bodega Señorío de Sobral. D.O. Rías Baixas                                                       |            |
| <b>José Pariente</b>      | 24,50      |
| Verdejo. Bodegas José Pariente D.O. Rueda                                                                  |            |
| <b>K-Naia</b>             | 3,00 16,90 |
| Verdejo. Bodegas Naia. D.O. Rueda                                                                          |            |
| <b>Eresma</b>                                                                                              | 3,00 18,00 |
| Verdejo. Bodegas Eresma. D.O. Rueda                                                                        |            |

VINOS ROSADOS

|                                                                                                           |            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>Forlong rosado</b>  | 3,70 20,50 |
| Tintilla de Rota. Bodega de Forlong. V.T. de Cádiz                                                        |            |

VINOS TINTOS

|                                                                                                                           |            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>Cortijo de Jara Roble, 6 meses</b>  | 3,20 16,00 |
| Syrah, merlot y tempranillo. Bodegas Cortijo de Jara. V.T. de Cádiz                                                       |            |
| <b>Petita</b>                          | 3,30 19,00 |
| Petit verdot. Bodegas Viña Santa María de los Reyes. V.T. de Cádiz                                                        |            |
| <b>Petit Forlong</b>                   | 19,90      |
| Syrah, merlot y tintilla de Rota. Bodega de Forlong. V.T. de Cádiz                                                        |            |
| <b>Nude</b>                            | 25,00      |
| Tintilla de Rota. Gama alta enología Barbadillo. V.T. de Cádiz                                                            |            |
| <b>Arx</b>                             | 36,90      |
| Syrah, merlot, cabernet sauvignon y tintilla. Bodegas Tesalia. V.T. de Cádiz                                              |            |
| <b>Fine Tempo</b>                      | 44,50      |
| Syrah y petit verdot. Bodegas Oleum Viride. V.T. de Cádiz                                                                 |            |
| <b>Fabio Montano</b>                   | 3,50 19,50 |
| Tempranillo, Syrah y cabernet. Bodegas Rivero. V.T. de Cádiz                                                              |            |



  
**EL ALJIBE**  
RESTAURANTE  
VINOS TINTOS

|                                                                                                              |            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>Pago Higuera</b>         | 21,00      |
| Syrah y cabernet sauvignon. V.T. de Cádiz                                                                    |            |
| <b>Paco García 6</b>        | 3,50 19,50 |
| Tempranillo y garnacha. Bodegas Paco García. D.O. Rioja                                                      |            |
| <b>Muga</b>                 | 35,00      |
| Tempranillo, garnacha, graciano y mazuelo. Bodegas Muga. D.O. Rioja                                          |            |
| <b>Balbás barrica</b>       | 3,95 23,00 |
| Tinto fino. Bodegas Balbás. D.O. Ribera del Duero                                                            |            |
| <b>Pago de Carraovejas</b>  | 58,00      |
| Tinto fino, cabernet sauvignon y merlot. Bodega Pago de Carraovejas. D.O. Ribera del Duero                   |            |

VINOS ESPUMOSOS

|                                                                                                  |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Talayón</b>  | 21,00 |
| Chardonnay. Bodegas Miguel Domecq. V.T. de Cádiz                                                 |       |

En TUGASA entendemos el vino como una parte esencial de la experiencia gastronómica y como una expresión del territorio que nos rodea. Por ello, hemos realizado una cuidada selección de referencias que reflejan la riqueza, la personalidad y la excelencia de nuestra tierra.

El gran protagonismo de esta carta corresponde a los vinos de la provincia de Cádiz, un territorio con una tradición vitivinícola única en el mundo. Desde los legendarios Vinos de Jerez —finos, manzanillas, amontillados, olorosos, palo cortado, cream, moscateles y Pedro Ximénez—, auténtico patrimonio enológico de Andalucía, hasta los vinos blancos, tintos, rosados y espumosos elaborados en la Sierra de Cádiz, la Costa Noroeste y la comarca de Jerez, cada botella representa el carácter de un paisaje, el saber hacer de sus bodegas y la pasión de quienes lo cultivan.

Junto a esta destacada representación gaditana, nuestra carta incorpora una selección de vinos de otras prestigiosas denominaciones de origen españolas, elegidos por su calidad y capacidad para acompañar nuestra propuesta gastronómica.

Le invitamos a descubrir una colección pensada para disfrutar sin prisas, brindar por los buenos momentos y recorrer, copa a copa, la extraordinaria diversidad vitivinícola de Cádiz y de España.